

Ricette vialline di Gennaio



Rezepte mit Erzeugnissen von La Vialla...

... eine winterliche Sangria, deftige Pici mit einem Pesto aus toskanischem Palmkohl, ein italienisches Renaissance-Gericht - Hase „Dekeforte“ - und die Kuppeltorte mit Ricottafüllung ...



<<Sangria invernale>>

(= Winterliche Sangria)

Zutaten für 8 Personen: 1 Fl. Traubensaft, $\frac{3}{4}$ Fl. trockener Sekt, 1 Mandarine, 2 Orangen, 2 Zitronen, 4 EL Rohrzucker

Das Obst heiß abwaschen, die Mandarine schälen und in Schnitzteile teilen. Die Orangen und eine der Zitronen halbieren und in dicke Scheiben schneiden. Das Kerngehäuse der Äpfel entfernen und, wenn Sie mögen auch diese mit der Schale, in kleine Stücke schneiden. Das Obst in eine große Glaskaraffe mit weiter Öffnung geben (es muss ein großer Löffel oder besser noch eine Schöpfkelle hindurch passen), den Zucker und den ausgepressten Saft einer halben Zitrone hinzufügen. Vorsichtig vermischen, den Traubensaft angießen und das Ganze im Kühlschrank für 2-3 Stunden ziehen lassen.

Zum Servieren eine $\frac{3}{4}$ Flasche Sekt (oder die gewünschte Menge für den gewünschten Alkoholgehalt) ganz langsam in die Karaffe gießen, um zu vermeiden, dass sich zu viel Schaum bildet. Noch einmal leicht umrühren, damit sich das Sprudeln der Sangria nicht „verflüchtigt“ und so bleibt nichts anderes übrig, als große Gläser mit der Sangria zu füllen, die mit einer Zitronenscheibe (an der Seite etwas einschneiden) und einem Teelöffel mit langem Stiel verziert wurden.

Eine andere Idee ist ein alkoholfreies Getränk für Kinder zuzubereiten. Die Vorgehensweise ist dieselbe: man muss nur die Menge Traubensaft erhöhen (eventuell die Früchte schälen) und als letzten „Schliff“ einen Schuss prickelndes Mineralwasser (oder sogar Sodawasser) hinzufügen, um sie sich groß fühlen zu lassen!

<<Sformato di spinaci con crema di Pecorino>>

(= Kleine Spinat-Ricotta-Aufläufe mit Pecorino-creme)

Zutaten für 4 Formchen: 500 g frischer Spinat, 4 Eier, 100 g geriebener gereifter Pecorino, 2 g Muskatnuss, 20 g Pinienkerne, 1 EL Vollmilch, 2 EL Olivenöl Extravergine, 1 walnussgroßes Stück Butter, 4 EL Semmelbrösel, Salz und Pfeffer

Für die Pecorino-creme: 0,25 l Vollmilch, 1 EL Olivenöl Extravergine, 50 g frischer Pecorino, 25 g Mehl Type 405, 35 g Butter

Den Spinat putzen, waschen und mit dem Öl in einer geschlossenen Pfanne bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten dünsten, dabei gelegentlich umrühren und etwas Salz hinzufügen. Dann gut ausdrücken und mit einem Messer auf einem Schneidebrett fein hacken. Die Eier, den Spinat, den geriebenen Pecorino, Salz, Pfeffer und Muskatnuss in eine Schüssel geben und alles vermengen. Die Pinienkerne fein hacken und zusammen mit dem Esslöffel Milch zu der Mischung geben, um sie



weicher zu machen. Erneut umrühren, um alles gut miteinander zu vermischen. Bereiten Sie nun vier Förmchen vor: Fetten Sie die Innenseite mit etwas weicher Butter ein und bestreuen Sie sie mit Semmelbröseln, damit die kleinen Aufläufe nach dem Garen leichter „herauskommen“. Die Masse bis auf einen Zentimeter unter den Rand in die Förmchen geben, in eine Ofenform stellen und diese zu einem Drittel der Höhe mit Wasser füllen, sodass die Aufläufe im Wasserbad gegart werden. Im auf 180 °C vorgeheizten Backofen circa 25-30 Minuten stocken lassen. Stechen Sie nach Ablauf dieser Zeit mit einem Zahnstocher in die Mitte der Aufläufe: Er sollte trocken herauskommen. Sobald sie lauwarm sind, lassen sie sich mit Hilfe einer Messerklinge leicht aus den Förmchen lösen. Für die Pecorinocreme: Die Milch in einem Töpfchen mit hohem Rand erhitzen (jedoch ohne sie zum Kochen zu bringen). Die Butter in einem Topf mit schwerem Boden bei schwacher Hitze schmelzen lassen und dann das Mehl durch ein Sieb hineinstreuen. Mit einem Schneebesen verrühren, bis eine dickflüssige, goldfarbene Creme entsteht und nach und nach die zuvor erhitzte Milch einrühren. Unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen und bei schwacher Hitze köcheln lassen. Sobald die Mischung eingedickt ist, den Topf vom Herd nehmen, nach und nach den mit einer Reibe mit großen Löchern grob geriebenen frischen Pecorino hinzufügen und alles gut vermengen. Die Creme sollte relativ dickflüssig sein: Wenn Sie mit einem Löffel ein wenig davon aufnehmen und zurück in den Topf fallen lassen, sollte sie einige Augenblicke an der Oberfläche bleiben, bevor sie sich auf dem Boden absetzt. Geben Sie auf jeden der kleinen „Flans“ einen großzügigen Löffel Creme und servieren Sie.



<<Pici al Pesto di Cavolo Nero>>

(= Pici mit Pesto aus toskanischem Schwarzkohl)

Zutaten für 6-7 Personen: 600 g Pici, 500 g toskanischer Schwarzkohl (sollten Sie keinen bekommen, können Sie je nach Geschmack auch andere Kohlsorten verwenden), 50 g Mandeln, 15 g Pinienkerne, 1 Knoblauchzehe, 50 g Parmesankäse, 50 g gealterter toskanischer Pecorino, 10 EL Olivenöl Extravergine, grobes Salz

Entfernen Sie die Mittelrippe des Kohls und waschen Sie die Blätter. Einen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen und, sobald es siedet, eine Prise grobes Salz und den Kohl hineingeben. Etwa 15 Minuten lang garen, dann das Wasser abgießen (stellen Sie es zum Kochen der Pici beiseite) und das Gemüse in eine Schüssel mit sehr kaltem Wasser geben: Auf diese Weise wird es sich nicht verfärben. Dann die Kohlblätter gut ausdrücken und in einen ausreichend großen Behälter für den Stabmixer geben. Fügen Sie die Mandeln, die Pinienkerne, den kleingeschnittenen Knoblauch, das Olivenöl Extravergine und einen halben Teelöffel grobes Salz hinzu. Das Ganze pürieren, bis eine glatte und gleichmäßige Creme entstanden ist, und sorgfältig den geriebenen Parmesan und Pecorino untermengen; dann in eine Schüssel geben, die groß genug ist, um auch die Pasta zu fassen. Garen Sie die Pici im Kochwasser des Kohls (sollte es nicht ausreichen, fügen Sie noch etwas Wasser hinzu) und stellen Sie ein wenig davon beiseite, wenn Sie die Nudeln abgießen. Die Pasta in die Schüssel mit der Soße geben, gut vermischen und einige Esslöffel Nudelkochwasser hinzufügen, wenn Ihnen das Ganze zu trocken erscheinen sollte; nochmals umrühren und sofort heiß servieren.



<<Lepre in dolceforte (1)>> (= Hase „Dolceforte“)

Zutaten für 4 Personen: 1 Hase zu ca. 2,5 kg, 2 Scheiben Bauchspeck oder fatter Schinken (etwa 150 g), 200 ml Vino Novo, 4-5 EL passierte Tomaten (oder 3 TL Tomatenmark), $\frac{1}{2}$ l Fleischbrühe, 1 Zweiglein Thymian, 1 Sträußchen Petersilie, 1 Zweiglein Rosmarin, 5 EL Olivenöl Extravergine, 1 Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer

Für die Marinade: 1 l Rotwein, 200 ml Rotweinessig, 2 rote Zwiebeln, 2 Gewürznelken, 1 Knoblauchzehe, 1 Karotte, 2 Sorbeerblätter, 2 Stängel Staudensellerie, 6 Wacholderbeeren, 10 Pfefferkörner

Für das „Dolceforte“: 100 g Pinienkerne, 100 g Rosinen, 25 g Zitronat; 25 g Orangeat, 50 g Zartbitterschokolade, 2 EL Rotweinessig, 2 EL Wasser, Salz und Pfeffer

2 Cavallucci aus Siena (typisch toskanisches Gebäck; sie sind fakultativ, doch sie passen sehr gut zu dem Rezept!)

(1) Eine kleine Geschichte zu diesem Gericht am Ende des Rezepts

Den gut gesäuberten, gewaschenen und in große Stücke geschnittenen Hasen 12 bis 16 Stunden in eine Schüssel mit einer Marinade aus dem Rotwein, dem Essig, dem in eine der beiden Zwiebeln gesteckten Gewürznelken, der anderen fein gehackten Zwiebel, dem Staudensellerie und der Karotte (beide in Stückchen geschnitten), der zerdrückten Knoblauchzehe, dem in 2 bis 3 Stücke gezupften Sorbeerblättern, den Wacholderbeeren und den Pfefferkörnern geben.

Die Marinade muss das Fleisch ganz bedecken: Wenn die Flüssigkeit hierzu nicht ausreichen sollte, fügen Sie weiteren Wein hinzu. Das Fleisch hin und wieder in der Marinade wenden und nach Ablauf der Marinierzeit herausnehmen, abtropfen lassen, trocken tupfen und in einem Topf mit schwerem Boden leicht anschmoren, um die Flüssigkeit mit dem „Wildgeschmack“ aus dem Fleischstücken austreten zu lassen. Den Rosmarin, den Thymian und die Petersilienblättchen fein hacken und in eine Kasseroles geben, in der Sie das Öl erhitzt haben; dann auch den gewürfelten Speck, das übrige Sorbeerblatt und das abgetropfte Gemüse aus der Marinade hinzufügen (stellen Sie die Flüssigkeit beiseite). Das Ganze andünsten, die abgetropften Hasenstücke dazugeben und anbraten. Sobald sie Farbe angenommen haben, mit 200 ml Vino Novo ablöschen, den Sie bei starker Hitze verdampfen lassen. Die passierten Tomaten (oder das Tomatenmark) hinzufügen, umrühren und etwa zehn Minuten köcheln lassen.

Mit der Hälfte der Marinade und der Fleischbrühe (stellen Sie ein wenig davon beiseite) bedecken, mit Salz und Pfeffer

fer würzen (sparsam, ggf. am Ende der Kochzeit erneut abschmecken) und etwa zwei Stunden garen. Stechen Sie mit einer Gabel in das Fleisch, um seine Konsistenz zu prüfen - es sollte schön zart sein. Bei Bedarf mehr heiße Brühe hinzufügen.

Bereiten Sie nun das „Dolceforte“ zu: Die Schokolade in dem mit 2 Esslöffeln Wasser vermischten Essig bei sehr schwacher Hitze unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Nun die Pinienkerne, die Rosinen (die Sie vorher 10 Minuten in warmem Wasser eingeweicht und dann gut ausgedrückt haben), die gewürfelten kandierten Früchte und nach Geschmack die fein gehackten Cavallucci hinzufügen und beiseitestellen. Zehn Minuten vor Ende der Garzeit die Hasenstücke vom Herd nehmen, die Soße mit dem Stabmixer pürieren, nach und nach das „Dolceforte“ hinzufügen, das Ganze wieder zu dem Fleisch geben und alles gut vermengen. 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen und sorgfältig umrühren. Lassen Sie das köstliche - antike und exquisite! -, „fürstliche“ Gericht mindestens 10 bis 15 Minuten in der Kasserole ruhen, bevor Sie es servieren.

„In dolceforte“ ist eine der ältesten Zubereitungsarten von Fleisch, die typisch für die florentinische und sieneseische Küche ist und bereits in Kochbüchern aus dem 16. Jahrhundert erwähnt wird. Mit großer Wahrscheinlichkeit stammt das Rezept aus der Renaissance, einer Zeit, in der bei Banketten süße und herzhafte Geschmacksnoten kombiniert wurden: Der „servizio di credenza“ beispielsweise war eine Art Vorspeisen-Buffer, zu dem auch Süßigkeiten verschiedener Art gehörten. „In dolceforte“ wurden Hase, Wildschwein und Rinderzunge zubereitet: Es handelte sich um besondere Speisen, die bei wichtigen Anlässen gekocht wurden. Mittlerweile werden Gerichte „in dolceforte“ in Restaurants und in Privathaushalten kaum noch zubereitet, da sie sehr zeitaufwendig sind und nicht der geschmacklichen „Evolution“ und Leichtigkeit unserer Zeit entsprechen. Gutes Gelingen und Gratulation an alle, die einen „Sprung“ in die alte toskanische Küche wagen und Geschmacksnoten kosten möchten, die fast verschwunden sind! In der sienesischen Dolceforte-Version wurden auch einige Cavallucci, ein paar gehackte Mandeln und ein Esslöffel Honig hinzugefügt.



<< Il Cavolfiore „strascicato“ >>

(= „Durch die Pfanne gezogener“ Blumenkohl)

Zutaten für 4-5 Personen: 1 Blumenkohl (etwa 600 g), 2 EL Balsamico Bianco, 2 Knoblauchzehen, 3 frische Salsicce (oder Bratswurst), 500 g geschälte Tomaten, 150 g entkernte schwarze Oliven, 8 EL Olivenöl Extravergine, Salz und Pfeffer

Den Blumenkohl putzen, waschen, die Röschen ablösen und in reichlich siedendem Salzwasser zusammen mit zwei Esslöffeln Balsamico Bianco garen (er mildert ein wenig den „Duft“ des Kohls beim Kochen). Stechen Sie nach etwa 15 Minuten zur Überprüfung des Gargrads mit einer Gabel in eines der Röschen; wenn sie leicht eindringt, gießen Sie den Kohl ab und lassen ihn etwas abkühlen (dabei ein wenig des Kochwassers beiseitestellen). Die Knoblauchzehen in einer Pfanne mit schwerem Boden im Öl andünsten; sobald sie Farbe angenommen haben, herausnehmen und die gehäuteten



und grob zerkrümelten Würste hineingeben. Im Öl wenden und anbraten, den Blumenkohl hinzufügen, salzen, pfeffern und alles vermengen. Einige Minuten Geschmack annehmen lassen, dann die geschälten Tomaten und die Oliven hinzufügen; 20 Minuten ohne Deckel köcheln lassen, dabei von Zeit zu Zeit umrühren. Wenn Sie sehen, dass das Ganze zu trocken wird, gießen Sie ein wenig des Kohlkochwassers an und vermischen alles sorgfältig. Servieren Sie das Gericht schön heiß mit einer „Runde“ rohem Olivenöl und geröstetem Weißbrot.

Es handelt sich um ein toskanisches Rezept, das als Beilage zu gegrilltem Fleisch, Roastbeef oder anderem gereicht werden kann, aber auch als wirklich leckeres Hauptgericht!

Der Begriff „strascicato“ bedeutet, gedünstetes Gemüse, Siedfleisch oder auch Reste zusammen mit Öl, Tomaten und Kräutern – oder bereits fertiger Tomatensoße – „durch die Pfanne zu ziehen“, um ihnen mehr Geschmack zu verleihen: Das Ergebnis ist in jedem Fall sehr lecker und appetitlich!



<<Lo Zuccotto alla maniera di Cinzia>> (= Kuppeltorte nach Cinzias Art)

Zutaten für 6-8 Personen: Für den Biskuitboden: 3 Eier, 120 g Rohrzucker, 90 g Mehl, 40 g Kartoffelstärke, 1 Vanilleschote, 1 Prise Salz

Für die Füllung: 400 g frischer Schafsricotta, 250 g frische Schlagsahne, 30 g ungesüßtes Kakaoapulver, 150 g Puderzucker, 65 ml Vin Santo (1)

(1) Falls Kinder mitessen, je nach Geschmack durch Fruchtsaft oder Sirup ersetzen.

Bereiten Sie zunächst den Biskuitboden zu (ein Tipp: Tun Sie dies am Tag zuvor, so sparen Sie Zeit und der Biskuit wird nicht zerbröckeln, wenn Sie ihn schneiden). Schlagen Sie in einer Schüssel den Zucker mit den Eiern, dem Vanillemark (dazu mit der Messerspitze die Schote in Längsrichtung aufschneiden und die Samen herausheben) und dem Salz mit dem Handrührgerät auf. Sobald die Creme eine luftige und schaumige Konsistenz angenommen hat, fügen Sie das zusammen mit der Stärke durchgeseigte Mehl hinzu und heben es vorsichtig, damit die Mischung nicht zusammenfällt, von unten nach oben unter, bis ein glatter und gleichmäßiger Teig entstanden ist. Geben Sie ihn in eine runde, gebutterte und bemehlte Backform mit einem Durchmesser von 22 cm und backen Sie das Ganze 30 Minuten lang im auf 180 °C vorgeheizten Ofen. Stechen Sie nach Ablauf dieser Zeit mit einem Zahnstocher in die Mitte des Kuchens: Der Biskuit ist gar, wenn der Zahnstocher beim Herausziehen trocken ist. Lassen Sie den Kuchen dann abkühlen. Bereiten Sie nun die Füllung zu: Den Ricotta durch ein Sieb in eine Schüssel streichen und mit dem Puderzucker vermengen. Die Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen - um ein gutes Ergebnis zu erzielen, müssen sowohl die Sahne als auch die Quirlen schön kalt sein -, zum Ricottakäse geben und alles gut vermischen. Die Hälfte der Füllung in eine andere Schüssel geben und mit dem durchgeseigten Kakao vermengen. Nehmen Sie nun den vollständig abgekühlten Biskuit und schneiden Sie ihn in 1 cm dicke Scheiben, mit denen Sie eine Zuccotto-Form oder eine Glasschüssel von ca. 18 cm Durchmesser und 9 cm Höhe auskleiden; Cinzia, eine befreundete Konditorin, verwendet Formchen für Einzelportionen. Legen Sie die Scheiben so nahe wie möglich aneinander. Verdünnen Sie den Vin Santo mit 200 ml Wasser und tränken Sie dann mit Hilfe eines Backpinsels die Biskuitscheiben mit der Flüssigkeit. Geben Sie nun zuerst die „Creme“ mit Kakao hinein, dann die „weiße“. Die Füllung mit der Klinge eines großen Messers oder einem Teigschaber glattstreichen. Um dem Zuccotto zu „schließen“, können Sie weitere, ganz belassene Stücke Biskuit verwenden, die Sie ebenfalls mit Hilfe des Pinsels mit der Vin-Santo-Mischung tränken, oder, wie Cinzia es tut, die restlichen Biskuitscheiben im Mixer zerkleinern und den Zuccotto mit den „Bröseln“ bedecken. Decken Sie das Ganze mit Frischhaltefolie ab und drücken Sie mit den Handflächen etwas auf den „Deckel“, damit die Füllung schön kompakt wird. Stellen Sie die Biskuittorte für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank und geben Sie sie vor dem Servieren für etwa eine Stunde in die Tiefkühltruhe. Dann die Frischhaltefolie abnehmen, den Zuccotto auf einen Teller stürzen und... er ist bereit, serviert zu werden.

Der Zuccotto wurde in Florenz zu Ehren Katharina de' Medicis erfunden (16. Jh.). Er ist auch unter dem Namen „Elmo di Caterina“ (= Helm der Katharina) bekannt, da für die ersten Zuccotti kleine Helme als „Kuchenform“ verwendet wurden. Dies hier oben ist das Rezept unserer Freundin Cinzia, doch gibt es diverse andere, zumindest was die Details betrifft; bei der klassischen Variante werden kandierte Früchte oder Schokoladentropfen unter die „weiße“ Füllung gemischt.